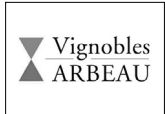


2015 „ON L'APPELLE NEGRETTE“

VIGNOBLES ARBEAU - CÔTES DU FRONTON, FRANKREICH



Unter dem Arbeitstitel „...et ici, chez elle, à toulouse, on l'appelle négrette!“ ist dieser Wein unfiltriert aus 30 Jahre alten Reben abgefüllt worden. Ein großartiges reinsortiges Beispiel für diese alte Sorte des Südwestens. Auf dem Etikett finden sich alle ihre Synonymen. Sie hat einen feinen Zwetschgen-duft, verfügt über delikate Gewürznoten wie schwarzer Pfeffer und hat ein typisch-duftiges Veilchenaroma. Dazu kommt ein feiner weicher Geschmack mit einer angenehmen Frische. Am besten bei 16° C undekantiert trinken.

ANBAUGEBIET Côtes du Fronton	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION	HÖHE ÜBER NN	ABGEFÜLLT DURCH Vignobles Arbeau, FR-82370 Labastide Saint Pierre	EMPFOHLENES TRINGKGLAS Bordeauxglas
KLIMA mediterran	ALKOHOL 11,5 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Nein
BODEN	REBSORTE Negrette	AUSBAU Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Seit 1920 gehört der Familie Arbeau das Château Coutinel in der südwestfranzösischen Appellation Côtes du Fronton nördlich von Toulouse. Ihre Aktivitäten sind weitreichend. Als Weinhändler im großen Stil, besitzen sie darüber hinaus eine Destille und haben ein weitverzweigtes Netz an Partnerschaften in der ganzen Region. Eigentlich ist das nicht die Art von Weingut, die wir für das „Wein am Limit“ Angebot suchen. Dieser Player ist ein paar Nummern zu groß für uns. Doch dieser reinsortige Négrette sticht aus dem Angebot, wie der Gipfel des Mount Everest aus dem Himalaya Gebirge. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.